

Marmorkuchen

Zutaten



3 Tassen Mehl



2 Tassen Zucker



1 Backpulver



1 Vanillinzucker

Marmorkuchen



4 Eier



250 Gramm Butter



1 Becher Schmand



1 Esslöffel Kakao
1 Esslöffel Milch

Marmorkuchen

Zubereitung



Backofen auf 180°C aufheizen



Kastenform einfetten, bemehlen und in den Kühlschrank stellen



weiche Butter in eine Schüssel geben



Zucker hinzugeben

Marmorkuchen



Vanillinzucker dazugeben



alles gut miteinander verrühren



Eier einzeln untermischen



Schmand in die Schüssel geben

Marmorkuchen



alles miteinander verrühren



Mehl in die Schüssel geben



Backpulver dazugeben



alles miteinander verrühren

Marmorkuchen



Hälfte des Teiges in die Backform füllen



Kakao zum restlichen Teig in die Schüssel streuen



Milch dazugeben



alles miteinander verrühren

Marmorkuchen



Kakaoteig in die Backform füllen und vorsichtig unterheben



Backform in den Backofen schieben und Kuchen ca. 60 Minuten backen – fertig!

Guten Appetit!